

## MENÚ DO MES DE OUTUBRO DE 2024

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>SEMANA do 1 ao 4</b>		Lentellas Salmón á prancha con ensalada de leituga logur	Ensalada de pasta Lacón asado con patacas Froita de tempada	Sopa Peituga de polo con patacas fritidas Froita de tempada	Entremeses Paella mariñeira Froita
<b>SEMANA do 7 ao 11</b>	Melón con xamón Macarróns con carne de tenreira logur	Fabada Pescada á romana con ensalada de leituga Froita	Chícharos con xamón Albóndegas con arroz branco Froita de tempada	Crema de cabaza Bacallau á galega Pexego en xarope	Sopa Filete de tenreira con patacas fritidas Froita de tempada
<b>SEMANA do 14 ao 18</b>	Lentellas Tortilla de patacas con ensalada de leituga Froita de tempada	Arroz con verduras Salmón con ensalada de leituga Piña no seu zume	Brócoli con ovo cocido e patacas Raxo con ensalada de tomate Froita	Sopa Zanco de polo con patacas e gornición Froita de tempada	Caldo de repolo Empanada de atún logur
<b>SEMANA do 21 ao 25</b>	Xudías con chourizo Tortilla de atún con ensalada de tomate Froita	Espaguette con carne Linguado con ensalada de leituga logur	Crema de verduras Costela asada con patacas cocidas Froita de tempada	Ensalada mixta Chuleta de pavo con puré de pataca Froita	Sopa de Cocido Cocido Froita
<b>SEMANA do 28 ao 31</b>	Sardiñas con tomate Guiso de tenreira Froita de tempada	Macarróns con carne Pescada con ensalada de leituga Froita	Potaxe de garavanzos Luras con ensalada de leituga Flan	Non lectivo	Non lectivo

